Madin'Agri

Lettre d'information de la Chambre d'Agriculture de la Martinique • 3ème trimestre 2014 - N° 41

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE MARTINIQUE

Dans la diversité des modes de productions et des produits qu'elle génère, l'agriculture martiniquaise a toujours fait se concilier sur un même territoire, deux orientations : nourrir les hommes et produire de la richesse. Ces deux voies pouvant coexister dans les choix de l'agriculteur.

Aussi, notre intérêt pour l'agriculture traditionnelle n'a pas pour but d'opposer la production pour l'exportation à celle dite de diversification pour le marché local ni les voies différentes que sont les modes de production dits conventionnels aux modes traditionnels. Notre démarche vise une meilleure reconnaissance des bienfaits multiples de pratiques et de productions héritées de nos jardins créoles.

Le maintien en activité de nombreux agriculteurs qui réalisent selon des méthodes traditionnelles des produits du terroir est en particulier, un enjeu fort pour la Chambre d'Agriculture. La mise en place de conditions de transmission de ce patrimoine aux jeunes qui prendront leur relève, en est le corollaire.

Le succès rencontré par le séminaire initié par la Chambre d'Agriculture et ses partenaires, sur ces pratiques et ces productions traditionnelles, l'a montré : cette agriculture-là représente à la fois une population d'agriculteurs, un vivier de production, un patrimoine culturel et donc un levier de développement durable de notre agriculture.

Ceux qui font perdurer cette agriculture ont besoin de nos encouragements et de tous les soutiens publics possibles et pour cela, nous avons rencontré et donné la parole à Samuel, agriculteur à Schœlcher.

Et pour aller plus loin dans le partage de cette expérience de valorisation de notre production locale, qui mieux que des chefs cuisiniers, dont la renommée Babette de Rozières, pour illustrer ce passage de la fourche à la fourchette ? En titillant nos papilles dans la dégustation de mets à base de produits issus de nos jardins et nos élevages, ils nous redisent combien les saveurs et la qualité de nos fruits, nos légumes et nos viandes locales, sont uniques.

Nous ne le dirons jamais trop : l'avenir de notre agriculture, de notre point de vue, passe par le développement de notre petite agriculture qui, dans ses dimensions sociales, sanitaires, économiques et environnementales, est une source – insuffisamment utilisée – d'innovation et de modernité.

Le Président,
Louis Daniel BERTOME ■

Ensemble, cultivons l'avenir.

- **NOS MODES DE PRODUCTION TRADITIONNELS, LEVIER DE DEVELOPPEMENT DURABLE ? Un séminaire pour en débattre** — p. 2
- **VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE Babette de Rozières, une ambassadrice de renom** — p. 3
- **AGRICULTURE TRADITIONNELLE Portrait d'un agriculteur pratiquant et convaincu** — p. 4
- **OPTIMISER LA REPRODUCTION DE MON TROUPEAU DE BOVIN VIANDE Dix bonnes pratiques** — p. 4
- **IDENTIFICATION DES ANIMAUX Infos aux éleveurs** — p. 4

- **OBTENIR SON CERTIPHYTO mode d'emploi** — fiche
  Qu'est-ce que le Certiphyto ?
  Que m'apporte le Certiphyto ?
  Qui est concerné ?
  Les differents types de certificat
  comment obtenir son Certiphyto ?
  Comment preparer son Certiphyto ?
  Où me former ?

- Directeur de la publication **Louis Daniel BERTOME**
- Délégué à la publication **Nicaise MONROSE**
- Coordination générale **Miguelle HILAIRE**
- Photographies **Chambre d'Agriculture**
- Mise en page et impression **Caraïb Ediprint**
- Tirage : 4 000 exemplaires

- **Chambre d'Agriculture** - Place d'Armes, BP 312 - 97286 Le Lamentin Cedex 2
Tél. 05 96 51 75 75 • Fax. 05 96 51 93 42
E-mail : ca972@martinique.chambagri.fr
www.martinique.chambagri.fr

NOS MODES DE PRODUCTION TRADITIONNELS, LEVIER DE DEVELOPPEMENT DURABLE ?

Un séminaire pour en débattre

La production agricole selon les modes traditionnels, c'est-à-dire selon les méthodes héritées des anciens et du jardin créole, était au cœur des débats, lors du séminaire co-organisé les 5 et 6 juin derniers, par la Chambre d'Agriculture, Mutadis et Sol & Civilisation, le Conseil Régional et l'ARS[1]. L'idée de ce séminaire intitulé « les modes de production agricole traditionnels en Martinique, levier de développement durable ? » découle de l'action 36 du plan chlordécone 2.

Ce séminaire avait pour objectif de réunir l'ensemble des acteurs du monde agricole et de la société civile, autour des modes de production traditionnels, en abordant leurs différentes composantes et leurs potentialités en matière de développement durable.

De gauche à droite, Messieurs GODARD (ARS), L.D. BERTOME (Chambre d'Agriculture), F. LORDINOT (Conseil Régional) HERRIARD DUBREUIL, S. BAUDE (Mutadis et Sol & Civilisation)

Vue d'ensemble de l'amphithéatre

Au cours des deux journées consacrées à l'évènement, les communications et présentations orales qui se sont tenues dans l'amphithéâtre de l'IMS[2], ont capté l'attention d'un public venu en nombre. Pas moins de 120 personnes ont assisté à ces journées.

Témoignages d'agriculteurs, de gauche à droite F. FONROSE, A. LABONNE, V. MONJEAN et N. LESSORT

Mode de préparation de sol chez M. Latournald

Les agriculteurs et leurs organisations professionnelles, les élus et responsables politiques, les responsables d'associations, les chercheurs, les ingénieurs et techniciens agricoles et tous les autres invités ont échangé autour des thématiques regroupées en trois sessions. Celles-ci concernaient :

- La réalité des formes d'agriculture traditionnelles, les contraintes et opportunités identifiées pour leur développement ;
- La contribution des agricultures traditionnelles à la qualité de vie ;
- Les dispositifs d'accompagnement du développement des agricultures traditionnelles.

Les débats ont illustré un intérêt partagé pour ces modes de production et mis en évidence une volonté affichée de tous, de s'appuyer sur ce patrimoine pour faire se rejoindre les enjeux alimentaires et agricoles de la société martiniquaise.

Les agricultrices, Mesdames Nelly LESSORT et Véronique MONJEAN et les agriculteurs Messieurs Alex LABONNE et Frantz FONROSE ont offert aux participants des témoignages de qualité, empreints de réalité et d'émotion. Parmi les points forts de ces journées, on retiendra aussi les visites d'exploitations de Messieurs Frantz FONROSE au Saint Esprit et de Fred LATOURNAL à Sainte Marie ; de magnifiques exemples d'exploitations diversifiées où de multiples espèces se côtoient, selon des pratiques traditionnelles et dans le respect de l'environnement.

Ce premier séminaire consacré aux modes de production traditionnels a tenu toutes ses promesses. Ce fut un moment riche de partage de savoirs et de connaissances, sur les apports indéniables des pratiques héritées du passé dans la diversité des exploitations agricoles, dans la richesse de nos productions agricoles et dans les potentialités qu'elles offrent pour un développement durable et solidaire.

En conclusion, nous reprendrons les propos du Président de la Chambre d'Agriculture Louis Daniel BERTOME, selon lequel « … Cette agriculture et ses modes de production traditionnels sont une forme de modernité sociale, environnementale et économique pour l'avenir de notre agriculture… ».

L'intégralité des interventions seront regroupées dans les actes de ce séminaire et feront l'objet d'une large diffusion.

Roselyne JOACHIM ■

[1] Agence Régionale de Santé
[2] Institut Martiniquais du Sport

VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE
Babette de Rozières, une ambassadrice de renom

La Chambre d'agriculture et les Toques Blanches de la Martinique ont accueilli, dans le prolongement de leur rencontre au Salon International de l'Agriculture et à l'occasion de son passage en Martinique le 17 juillet dernier, le Chef Babette de Rozières.

Il s'agissait pour nous de mettre à profit la visite d'une ambassadrice de renom, pour organiser une opération de valorisation de nos productions agricoles.

Animatrice d'émissions culinaires télévisées sur les chaines nationales, restauratrice, auteur de livres de cuisine, Babette a réalisé deux émissions « Les P'tits Plats de Babette » spécial Salon de l'Agriculture, avec la coopération de la Chambre d'agriculture.

Ce 17 juillet, après une rencontre avec le Président de la Chambre d'agriculture, la journée s'est poursuivie au marché couvert de Fort-de-France. Visite du marché et échanges avec les marchandes et acheteurs ont précédé le fruit show organisé sur les lieux. Babette a réalisé en direct un jus de grenade, avec la participation de visiteurs curieux et pour la plus grande joie de ceux-ci.

Juste après une séance de dédicaces de ses livres de recettes, Babette accompagné de chefs cuisiniers martiniquais a gratifié les représentants de l'agriculture, du tourisme, de la gastronomie et des institutions politiques invités d'un show cooking suivi d'une dégustation… un moment convivial d'échanges apprécié de tous.

Ce sont fait complices de Babette, des chefs de l'association les Toques Blanches de Martinique, les chefs Catherine NAUD de l'Impératrice et Déodate BARRE de la Villa Goût et Saveurs pour proposer au menu : Chiquetaille de porc façon Impératrice - Emincé de Poulet boucané et son toast fraîcheur - Croquettes de banane plantain et d'igname cœur fondant au fromage - Boulettes aux trois viandes cœur fondant fromage et fruit de la passion façon Babette et sa mousseline de ti-nain au lait de coco - Filet de Loup des Caraïbes à la mangue et son ragout de légumes - Tarte tatin de mangues

Cette séquence dégustation et découverte qui a ravi les papilles de nos convives a été mise en œuvre en partenariat avec MADIVIAL, la COOPAQUAM, la CODEM, la SCACOM, la COOPMAR, le MANA, le CODERUM et l'Hôtel IMPERATRICE, qui ont apporté leur concours gracieux en mettant à disposition les produits et le lieu de réception. Qu'ils en soient remerciés.

Dans l'après-midi un photographe du Ministère de l'agriculture qui accompagnait Babette a réalisé un reportage photos sur quelques exploitations agricoles.

Cette journée a également été l'occasion pour Babette de Rozières, Fondatrice du Salon de la Gastronomie des Outre-Mer, de présenter aux invités et potentiels partenaires, la 1ère édition de cet événement organisé du 7 au 9 février 2015, à Paris, sous le haut patronage des Ministres de l'Agriculture et des Outre-Mers… Une occasion de plus de mettre en valeur et faire apprécier nos productions locales.

Miguelle HILAIRE ■

AGRICULTURE TRADITIONNELLE
Portrait d'un agriculteur pratiquant et convaincu

« Le fait d'être en contact permanent avec la terre me permet d'exister »

Samuel BERNABE

Quand on parle d'agriculture traditionnelle, quand on parle de pratique traditionnelle on peut facilement prendre la direction de Schœlcher pour y rencontrer Samuel BERNABE.

Samuel, « fils d'agriculteur, descendant de la grande lignée des agriculteurs » exerce ce même métier au quartier Démarche.

Il pratique la polyculture élevage et se dit agriculteur depuis le berceau. En effet depuis sa plus tendre enfance il a accompagné ses parents sur l'exploitation.

Bien qu'ayant eu très tôt un appel de la terre cela ne l'a cependant pas empêché d'être pêcheur dans sa prime jeunesse pendant quelques années.

Puis c'est tout naturellement qu'il a repris le flambeau transmis par ses parents, qui arrivés à un certain âge s'aperçurent de la nécessité d'aller dans ce sens.

Samuel ne s'est pas contenté seulement de l'expérience acquise auprès de ses parents pour se lancer dans cette voie. Afin d'être mieux armé pour affronter la dure réalité du métier d'agriculteur il a suivi une formation diplômante au CFPPA du Carbet conduisant au Brevet Professionnel Agricole (BPA). Là, il a appris des techniques nouvelles qu'il associe à celles reçues de ses parents pour améliorer ses résultats. « Il y a toujours à prendre et à apprendre ».

« La lune, l'être humain et le sol sont indissociables » selon lui. Toutes ses interventions sur l'exploitation, sont cadencées par cette triptyque.

Sa production (igname, choux, patate, banane jaune, figue pomme, cucurma, dachine, épices, navet…) est commercialisée essentiellement au marché des Floralies (Fort de France) ; le reste étant écoulé dans le voisinage immédiat et auprès de revendeurs.

Son souhait serait de pouvoir bénéficier d'eau d'irrigation. Celle-ci lui permettrait de développer ses cultures ainsi que la zone de production.

Il se définit comme un porteur d'amour pour la plante. Et tout ce qu'il a appris des ainés, et en particulier de ses parents, il aimerait le moment venu le transmettre.

« Le fait d'être en contact permanent avec la terre me permet d'exister ».

Josette OLLON ■

IDENTIFICATION DES ANIMAUX
Infos aux éleveurs

1/ Nettoyage des bases de données

Il est demandé à tous les détenteurs qui n'ont plus d'animaux de le signaler à l'EdE de la Chambre d'Agriculture :

- en se présentant au service Identification des cheptels
- par mail à : ede@martinique.chambagri.fr
- par fax au : 0596 51 93 42
- par courrier à : EdE – Chambre d'Agriculture – Place d'Armes – BP 342 – 97286 LAMENTIN CEDEX 02

2/ Rappel aux détenteurs de petits ruminants

- Le document de circulation est obligatoire quand vous achetez ou vendez un animal. Il doit être accompagné du document ICA (Information Sur la Chaîne alimentaire). Pour plus d'informations veuillez-vous rapprocher de votre coopérative ou de l'EdE à la Chambre d'Agriculture.
- Si vous avez au moins 10 mères (brebis ou chèvres), n'oubliez pas en janvier 2015 de faire votre demande de Prime Petits Ruminants (PPR).

3/ Rappel aux détenteurs de bovins

- Tout détenteur peut faire une demande de prime à l'abattage.
- Les mouvements des animaux (achat, vente, mise en pension, mort), doivent être signalés à l'EdE avec le document de notification dans les 7 jours sous peine de pénalités ou de perte des primes (prime à l'abattage notamment).

Les agents de l'EdE sont à votre disposition pour vous aider à maîtriser l'identification de votre cheptel. N'hésitez pas à nous contacter ou à faire part de vos questions à vos conseillers habituels.

Rappel des jours et heures de réception :
Du lundi au vendredi, de 7h30 à 11h
Sur RV les lundis et mardis après-midi
Tél : 0596 51 75 75

Claudine VERTUEUX-DEGRAS ■

OPTIMISER LA REPRODUCTION DE MON TROUPEAU DE BOVIN VIANDE

Les conseils suivants s'appliquent plus facilement si les vêlages sont groupés.
Cette technique permet une meilleure gestion du troupeau, une meilleure visibilité des animaux défaillants et en général une amélioration des performances de reproduction.

1. Je renouvelle régulièrement mon cheptel
2. Je réforme mon cheptel reproducteur tout aussi régulièrement
3. Je fournis à mes reproducteurs toute l'alimentation et tous les compléments alimentaires nécessaires à leur bonne santé
4. Je m'assure que j'ai suffisamment de taureaux reproducteurs
5. Je contrôle l'efficacité de mes taureaux
6. Je mets régulièrement mes taureaux au repos
7. Je surveille les chaleurs de mes vaches
8. Je vérifie que mes vaches sont bien pleines (diagnostic d'un vétérinaire)
9. J'augmente la densité énergétique de la ration des vaches dans le dernier tiers de la gestation
10. Je prévois une alimentation de qualité après la mise-bas

Les conseillers de la Chambre d'Agriculture sont à votre disposition pour de plus amples informations :

- Valérie GAUTHIER, *Conseillère en Productions Animales*
  Tél : **0596 51 75 75**
  Mail : **v.gauhier@martinique.chambagri.fr**
- Frédéric MARIE, *Conseiller en Recherche de Références en Productions Animales*
  Tél : **0596 51 75 75** / Mail : **references.systemes@martinique.chambagri.fr**

IMPRIM'VERT® 0596 50 28 28 carnet ediprint

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE MARTINIQUE
Place d'Armes - BP 312 - 97286 LE LAMENTIN Cedex 02
Tél. : 05 96 51 75 75 - Fax : 05 96 51 93 42
ca972@martinique.chambagri.fr - www.martinique.chambagri.fr